



IV Jornadas de Comunicaciones de la Facultad de
Ciencias Naturales
II Jornadas de la Enseñanza de las Ciencias
Naturales de Salta
12 y 13 de Noviembre de 2009



**EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DEL EXTRACTO DE AJO FRENTE A
E.COLI**

Piquin, E., Acosta M. E., Alonso López P., Aramayo M., Cedolini, M., Palavecino, R

Facultad de Ciencias Naturales. Universidad Nacional de Salta. Avda. Bolivia 5150. CP 4400 Salta.
piquin@unsa.edu.ar

Los métodos empleados en la conservación de alimentos, priorizan tecnologías que abarcan desde procesos físicos hasta la adición de sustancias conservantes artificiales. El uso indiscriminado de estas últimas puede ocasionar consecuencias perjudiciales sobre la salud. Una alternativa potencia en la metodología de conservación se centra en el uso de extractos de origen vegetal. El ajo (*Allium sativum*), es una especie vegetal de amplio consumo. Su aceite aromático alicina posee propiedades antibacterianas tanto frente a bacterias Gram positivas como Gram negativas. En el presente trabajo se evalúa el efecto inhibitorio de diferentes diluciones de extracto de ajo obtenido mediante maceración en etanol, sobre una cepa de *E.coli*, de conocida relevancia en la industria alimentaria. La misma cepa fue sometida a la acción de diferentes antibióticos a fin de proceder a su comparación. Los resultados obtenidos muestran actividad inhibitoria similar. Trabajos posteriores podrían afianzar la importancia de incluir el extracto de ajo como una alternativa natural para la conservación de alimentos.

Palabras clave: conservación – alimentos – antibacterianos - ajo